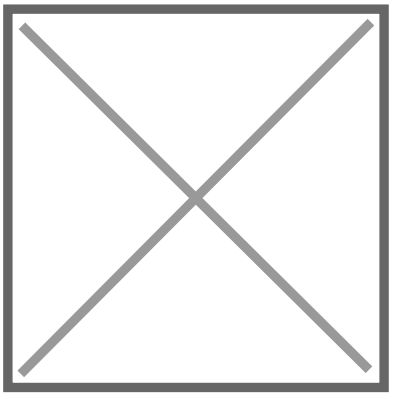
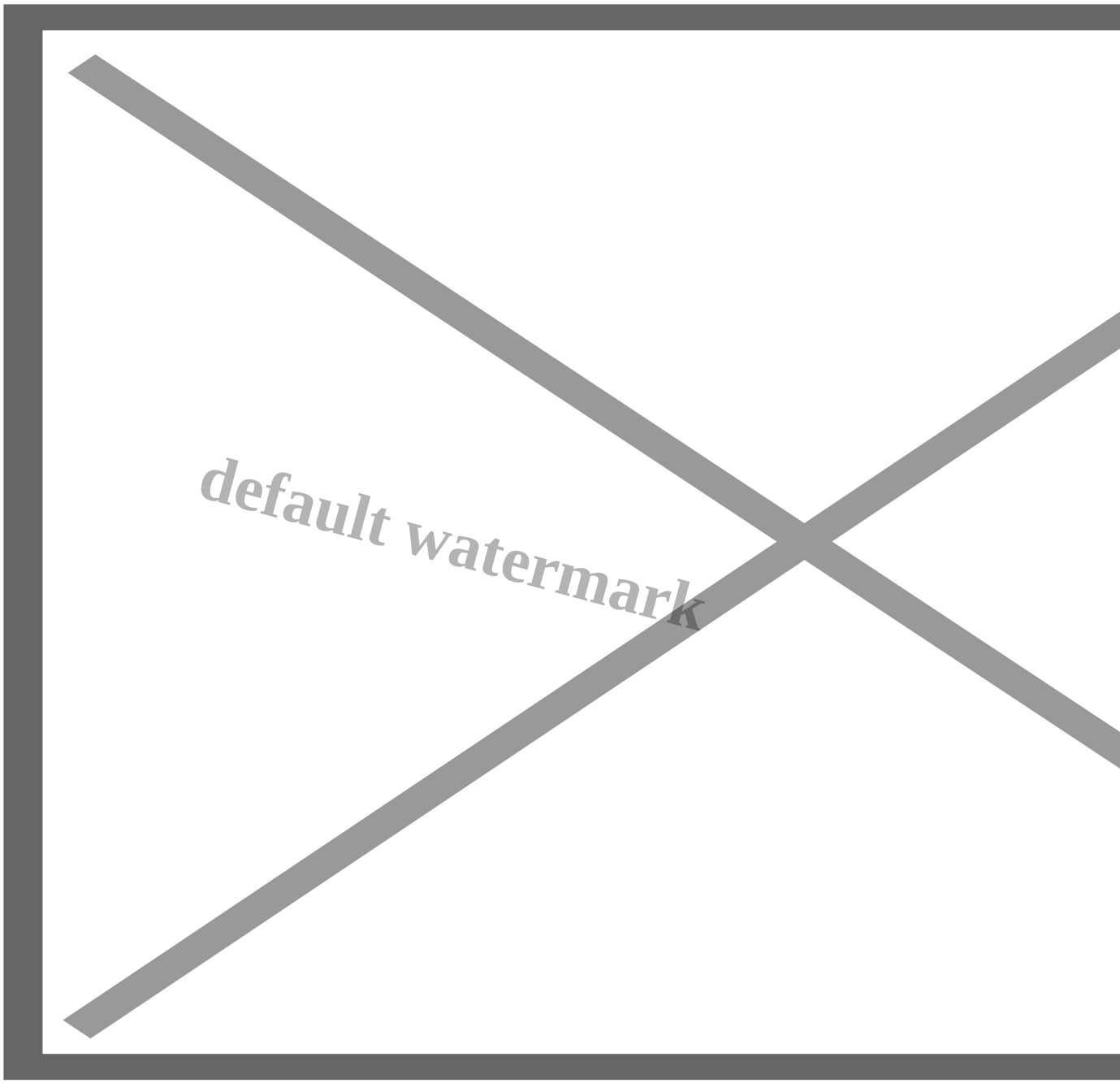


Mousse de chocolate y yogur

DescripciÃ³n

default watermark



AquÃ tenemos un postre que gracias a su escasa dificultad y lo Â«resultÃ³nÂ» que es, nos puede sacar de un apuro si tenemos invitados, a parte de que estÃ¡ exquisito.

<u>Ingredientes:</u> (Dependiendo del tamaÃ±o de los moldes 10 unidades)

- 250 gr de yogur griego o queso batido.
- 80 gr de panela o azÃºcar.
- 30 gr de cacao puro en polvo.

- 4 hojas de gelatina (unos 8 gr).
- 30 ml de leche.
- 3 claras de huevo.
- 1 pizca de sal. Opcional.
- Yogur y virutas de chocolate para decorar. Opcional.

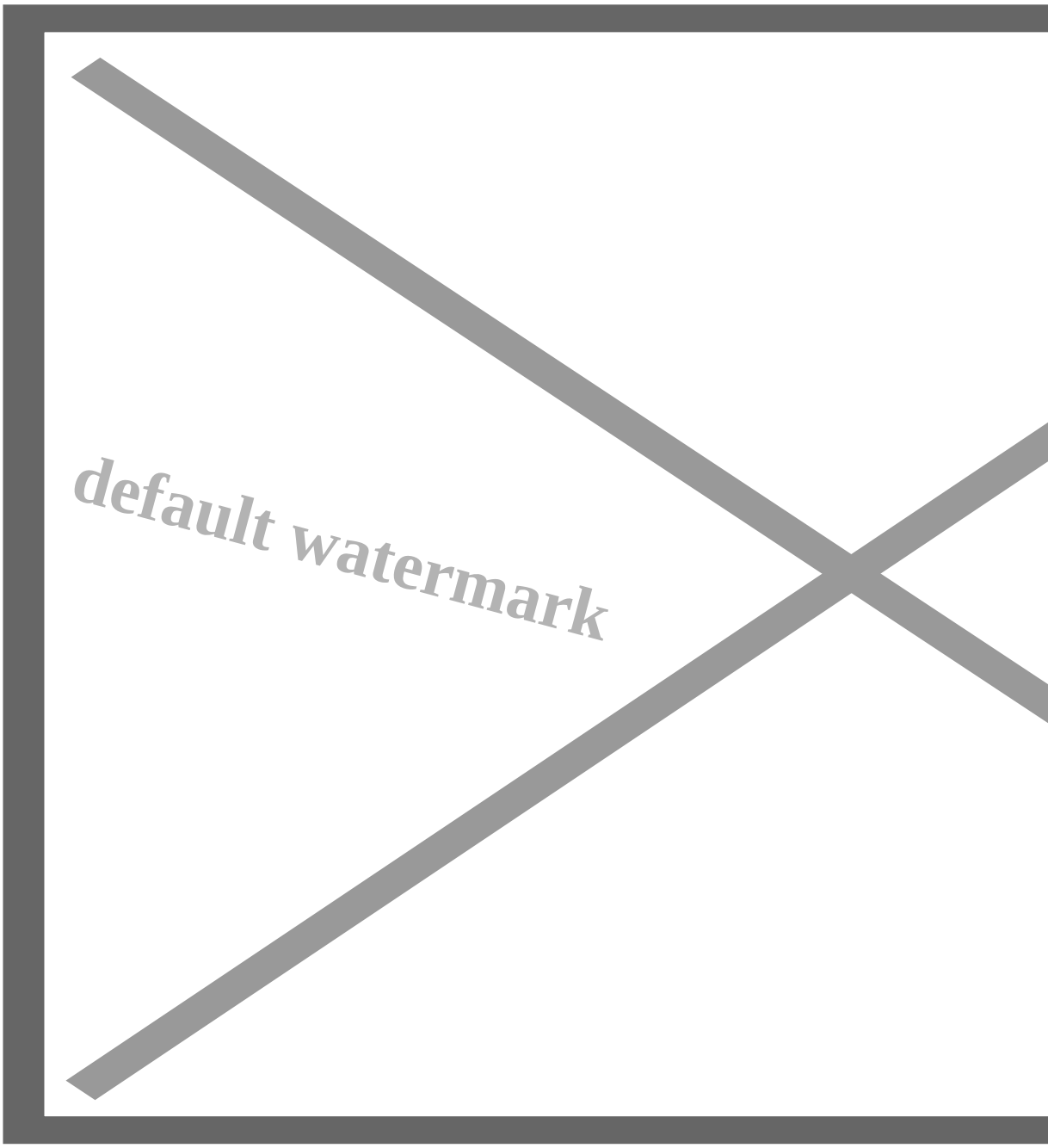
PreparaciÃ³n:

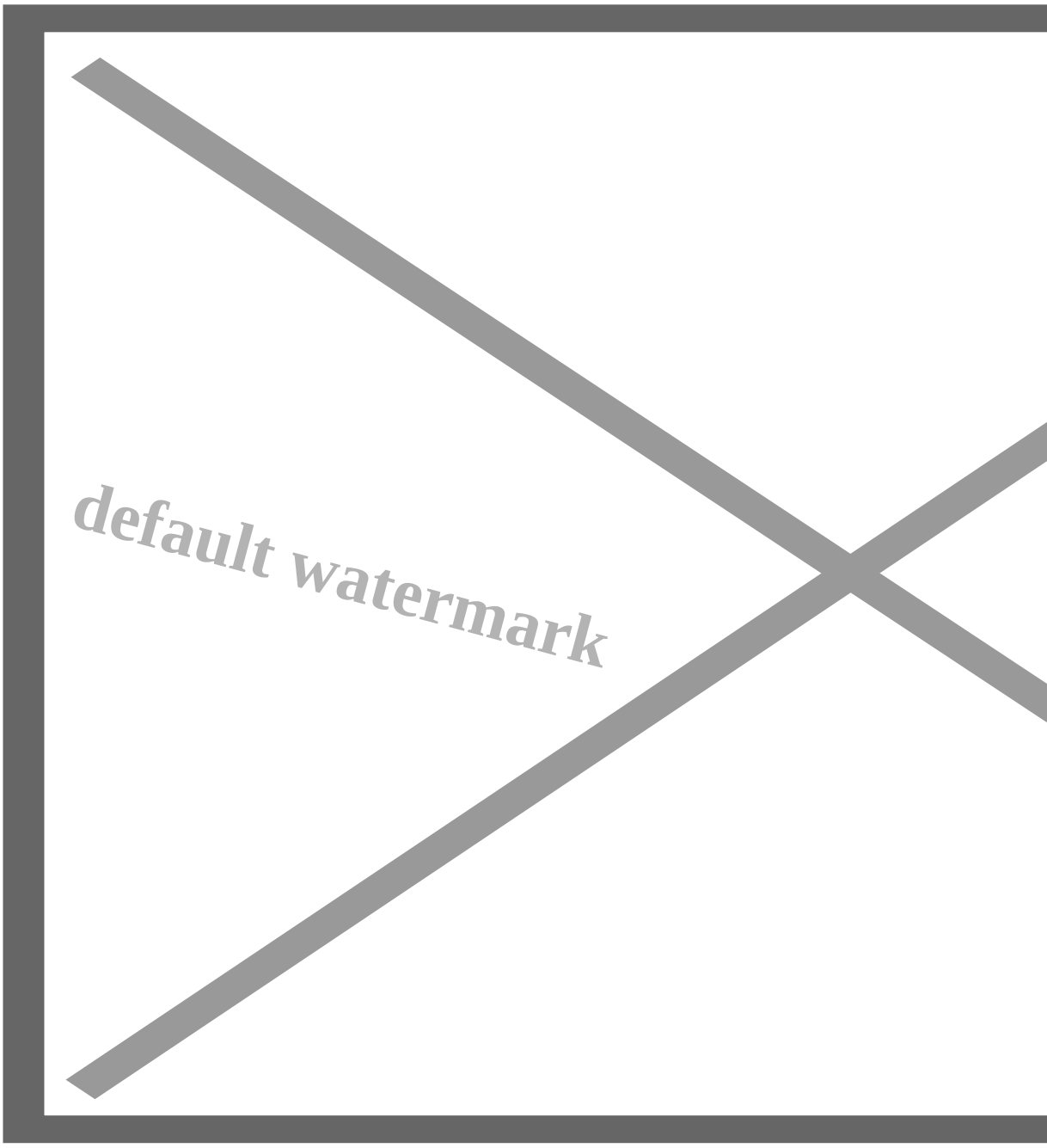
Escogemos los moldes, vasitos o recipientes y reservamos.

Hidratamos las hojas de gelatina en agua frÃa y reservamos.

En un bol mezclamos el yogur, la panela y el cacao con ayuda de una batidora. Reservamos.
Separamos las claras de las yemas y las montamos con unas varillas elÃ©ctricas, reservamos.

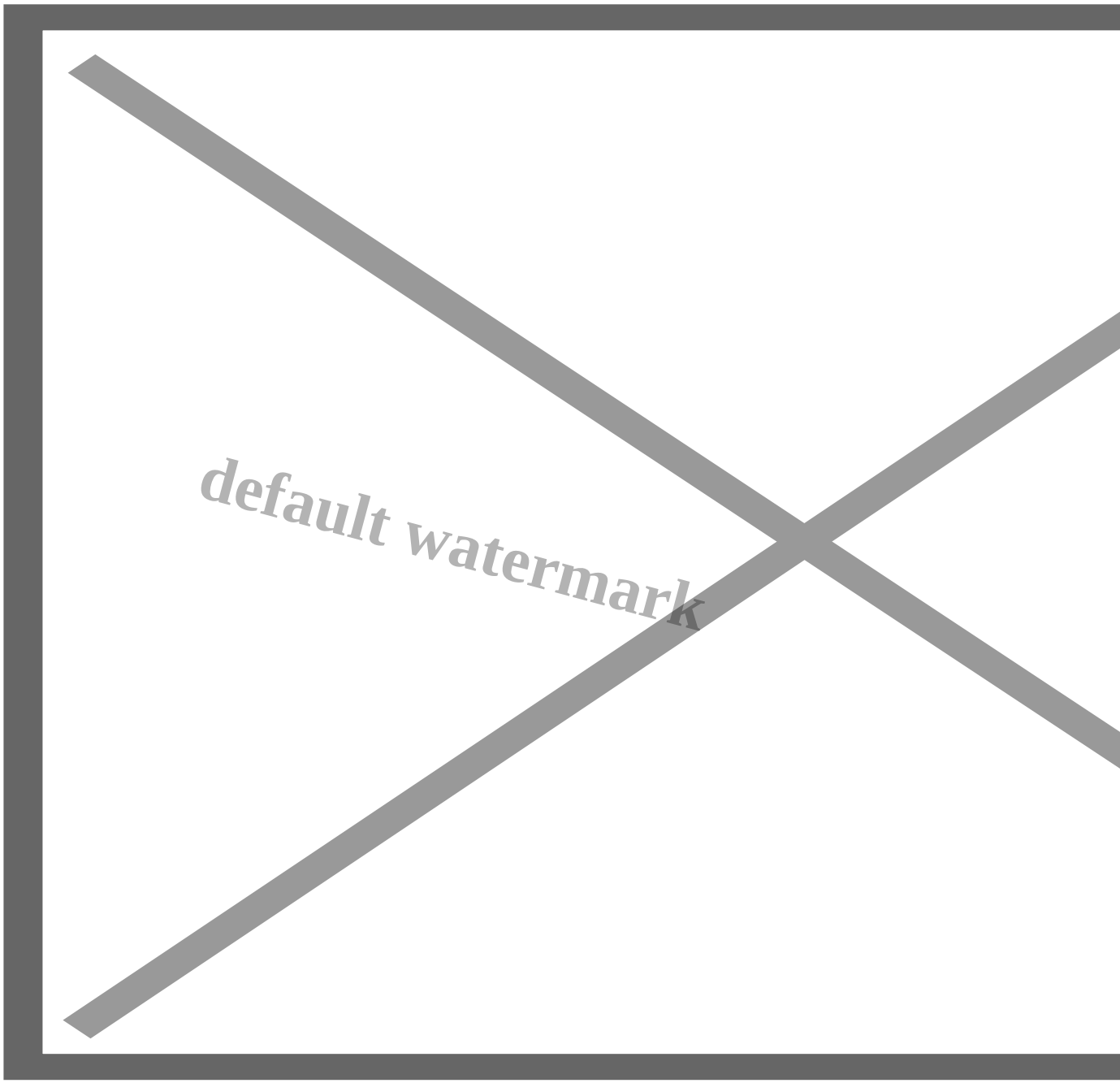
default watermark

- 
default watermark

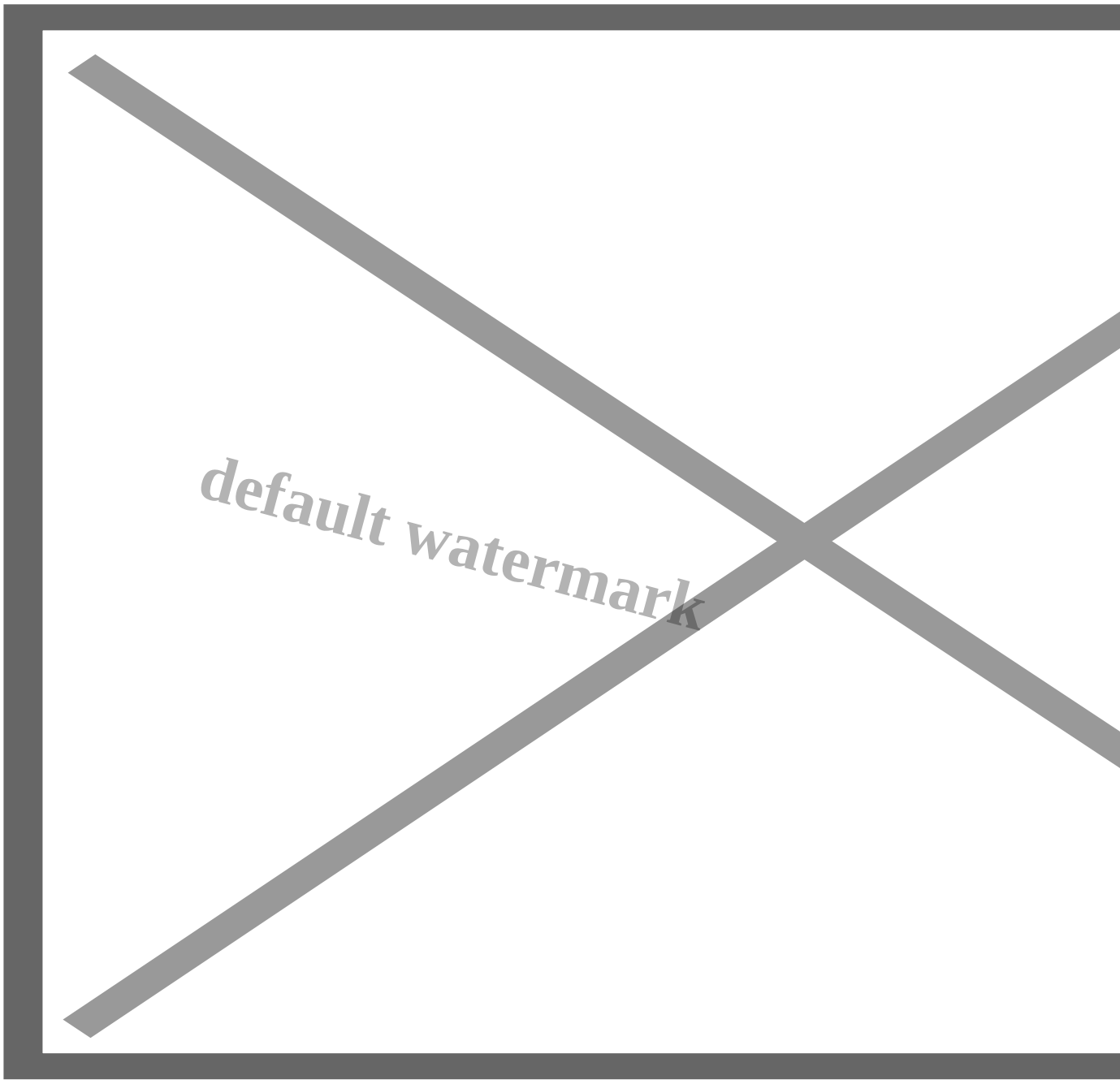
- 

Calentamos ligeramente la leche en el microondas, escurrimos las hojas de gelatina y las echamos en la leche, removemos hasta que se integren y aÃ±adimos a la mezcla del yogur. Mezclamos bien hasta que quede una crema homogÃ©nea.

Incorporamos la mezcla del yogur **poco a poco** en la de las claras, con movimientos envolventes para que no se nos baje el aire.



Llenamos los vasitos o recicipientes elegidos con la mousse, tapamos cada uno con film transparente y llevamos al frigorÃfico como **mÃnimo 4 horas.**



Podemos decorar con un poco mÃ¡s de yogur y unas virutas de chocolate, unos frutos rojosâ?¦

Consejo: Se puede preparar de vÃspera, dejando la decoraciÃ³n para justo antes de servir. Ya sabemos que la cocina es imaginaciÃ³n, puÃ©s que se note en la decoraciÃ³n.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideÃ±as y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n
abril 9, 2021
Autor
admin